

追着食品安全到原点

生产→流通→终端——

追溯应覆盖流通全领域

本报记者 李丹



青岛的生活家农贸市场看起来并无特殊之处，但这里的肉菜等商品全都实现了可追溯。 李丹摄

近年来，青岛市花大力气建设肉菜流通追溯体系。目前，该体系已覆盖13家生猪定点屠宰企业、3处农产品批发市场、42处农贸市场、52家大中型生鲜超市等366家单位。记者日前来到青岛，近距离探访流通追溯是如何实现的。

山东省青岛市南区香港中路的永旺超市肉品销售柜台，销售的猪肉价签上都有一串20位的追溯码。旁边蔬菜的价签上同样有这一串20位数字。工作人员说，登录青岛市肉类蔬菜流通管理平台，输入追溯码，就能查看到完整的生产、流通、终端3个环节的信息。

基础

身份真实 信息实时

青岛市的肉菜流通追溯体系，是在2008年奥帆赛期间食品供应实名制的基础上建立起来的。“供应商留下的身份信息不能就此浪费，奥帆赛保证食品安全的做法也应为我们所用。”青岛市商务局副局长郭健表示。

在食品追溯体系建设中，保证信息真实、不断链是关键，而一张小小的IC卡，就是承载流通信息的载体。青岛市商务局蔬菜副食品办公室副主任栾坚介绍，青岛市的肉菜经营者都需要办理一张肉菜流通信息卡，即IC卡。以此为信息载体，包括商品来源、品种、数量、质量、流向及经营者等信息，都能在交易过程中实时传递至城市中央数据平台。

拿猪肉为例。生猪进入屠宰场时，需要将检疫证明、养殖场信息等录入系统；在屠宰加工过程中，检验检疫、质量检测、无害化处理等信息也将一并录入系统；进入超市销售时，这些信息就像生

猪的“身份证”一样随即进入超市的电子结算系统，并生成其特有的追溯码，使用设置在菜市场或超市的溯源式电子秤，就可以随时打印出附有追溯码的电子小票，交易信息同时被传输至网络平台。

通过互联网，不同节点的流通、交易信息都被实时上传至城市中央数据库。在青岛市商务局的信息大厅，能看到各批发市场、农贸市场、超市等销售点的实时交易信息，并生成报表信息供进一步分析。栾坚说，有了这些数据，一旦发生食品安全事故，就可以迅速形成文本文件，提供给食药局、工商局作为参考，并根据区域找到源头并快速封存，将危害降到最低点。而这一切，都建立在实名登记和数据实时上传的基础上。

商家

从陌生到欢迎

在流通中引入追溯机制，除了需要必要的网络、设备等硬件条件，良好的软环境更是必不可少。首要的就是提高从业人员素质。

栾坚说，最开始推广追溯系统时，他们受到不少抵制。“我们遇到过不识字的肉菜摊主，教他使用可追溯交易一体机简直比登天还难。但付出再多的艰辛、耐心也是值得的，因为追溯体系的推广提升了流通行业的整体水平。”

蔬菜副食品办公室的工作人员逢博几乎每天都要与各个农贸市场的摊贩和管理人员打交道。“我们几乎是全天候随叫随到，给他们解决网络、终端交易机等出现的各种问题。”逢博说，慢慢的，这些经营者对可追溯从抵制到欢迎，一些农贸市场的管理者还主动找到我们，要求

安装追溯系统。

在青岛市南区的一家生活家农贸市场，记者注意到，所有销售摊位前都有一台统一的电子秤。逢博说，这就是他们与公司合作自主研制的溯源式电子秤。摊主只要输入相应的肉类或蔬菜代码，一方面可以自动打印附有追溯码的小票，另一方面，这单交易信息就会通过网络传至市场管理处的电脑终端上，并定时传至城市中央数据库。

经营一家菜摊的王霞笑着说，“这套追溯系统已经给我的菜摊吸引来不少熟客。”有些附近小区的居民即使搬走了，骑自行车两三里路都要到这儿来买菜。不为别的，就是买个放心。以前顾客买完菜拎起袋子就走，现在也习惯向她索要小票了。

逢博说，除了零售商使用的溯源式电子秤，他们还开发了针对批发市场的交易一体机，同样能实现交易信息的实时传输。这些设备减少了大量录入数据的人力成本。

价值

精准定制“菜篮子”

青岛内菜流通追溯体系建立初衷是为了确保肉类、蔬菜品质，确保老百姓舌尖上的安全。但随着体系不断扩展，他们却有了一个意想不到的新发现：集中的庞大数据量通过分析，可以进一步整合城市食品的配送模式，科学配置流通资源，从而实现流通成本的节约。但这些都得建立在数据真实完整、覆盖全面的基础上。“没有数据支持，政府对城市副食品供应只能凭经验，很难做到精确。”郭健说。

感言

“斤斤计较”又何妨

李丹

采访前，记者曾以为，既然青岛首创可追溯体系，建立最早又建得最好，老百姓对可追溯的接受程度一定比较高吧。但采访中记者发现，情况并非如此。

在永旺超市，记者向肉品柜台售货员询问追溯码情况时，旁边一位顾客凑过来，自己经常来这儿买肉，但从来没关注过这一串数字代表什么意义。记者向她简单解释了一下，她兴奋地说，“回家上网查查”。

在生活家农贸市场，记者发现众多顾客中，只有一位李先生主动索要了小票。摊主说，相比是否可追溯，顾客更在意蔬菜的新鲜程度、菜品码放是否整齐等。

食品可追溯体系不仅是政府、企业应该关注的重点，更需要广大群众的普遍参与和监督。也许有人不愿在这些鸡毛蒜皮的“小事”上浪费时间和精力，但食品安全非小事，它关系到每个人的身体健康和生命安全。在这样的“大事”面前，我们“斤斤计较”一些又何妨？

城市食品追溯体系的建设，与城市信息化水平及管理水平的提升是相伴而行的。栾坚介绍，青岛之所以能在可追溯建设上走在全国前列，与城市信息化管理密不可分。

栾坚细数了青岛这些年的信息化路程，“我们最初做屠宰管理用的就是‘机打证’；2002年后，随着互联网应用的增加，我们又将票证打印系统做了改进，实现打证信息上传，形成了初步的管理；到2003年，开放13家屠宰场进入青岛市销售猪肉，我们又开发了一个系统，将进入本市销售的猪肉价格、数量、流量进行上报；2007年，上报系统进入零售领域；2008年，青岛在每一个市场建立管理系统，进入实际意义上的追溯程序”。

栾坚说，城市的可追溯系统须基于管理。相关农产品流通过程中如果没有管理，可追溯必然不能成功。“我们最初之所以从肉类着手建立可追溯，就是基于青岛市对肉品的严格管理流程。所有肉品都要经过查验、换证后，才能进入青岛销售，也只有符合国家规定的屠宰场屠宰的肉才能进入青岛销售，确保流向每一个零售摊位的肉品都安全放心”。

除了确保源头安全，青岛市商务局还在不同层级的流通节点上设置检测点：由商务局设立的“菜篮子”质量检测中心对整个城市的蔬菜、肉类安全进行掌控；批发市场检测室实行全批次、全天候检测；农贸市场监测点则对直接进入市场的产地直销蔬菜进行检测。

青岛的蔬菜肉类追溯蕴含于整个生产经营管理过程，将每一点信息汇聚，再选择有价值的信息公布。栾坚说，他正准备将追溯系统各个环节可视化，标注在一张数字地图上，做一个让每个人都能够看懂的数字化“菜篮子”。

图说

青岛处处体验“可溯源”

摄影：李丹



青岛市自主研发了溯源式电子秤，称重的同时也能打出溯源码。永旺超市肉品柜台使用的就是这种秤。



猪肉价签左上角有一串20位的“追溯码”(红圈处)。



销售的黄瓜、茄子等蔬菜上也有这样的溯源码。



溯源式电子秤在青岛市全面推广，保证菜市场的商贩也能提供这种带有溯源码的销售小票。

本版编辑 余颖

链接

给鸡蛋建“流动超市”

本报记者 韩秉志

目前我国生产的鸡蛋中，有80%来自农户小规模养殖场。由于养殖条件落后、动物疫情形势比较严峻、兽药及畜禽产品违禁药物滥用、监管体系不健全等因素，问题鸡蛋事件屡有发生。为解决这一问题，峪口禽业公司推出了“流动蛋鸡超市”。

峪口禽业公司平谷流动蛋鸡超市总经理夏传道说，流动蛋鸡超市其实是一种流动的服务机构，不仅将农民需要的雏鸡、饲料、兽药、疫苗等“送货上门”，还将高科技服务配送到家(场)，提高家庭农场生产管理水平，实现养鸡“产得出、产的好”。通过这一平台，既能对家庭农

场的鸡蛋、老母鸡等进行统一收购、检测、初加工、追溯、储存，形成品牌化商品，帮助农民卖好鸡蛋、老母鸡，实现养殖收益，同时也为消费者提供物美价廉的鸡类产品。

峪口禽业旗下的北京市华裕食品有限公司总经理王广胜表示，为了确保安全，加入超市的农户必须用企业的饲料；而在疫苗、添加剂投入品等方面，也必须遵循企业规范的养殖理念和模式。

目前，峪口禽业已建立起3个流动蛋鸡超市。按照计划，到2020年，峪口禽业将建立100个“流动蛋鸡超市”，带动4万农户增收致富，保障百姓食用鸡蛋产品安全。

产品多为散装 信息缺失严重 喷码不能追溯——

“追”蛋记

本报记者 韩秉志



峪口禽业的种鸡舍干净整齐，确保鸡的健康。
韩秉志摄

生产安全能保障

作为雏鸡的供应商，峪口禽业是一家集蛋鸡品种选育、种鸡生产、饲料加工和中式食品加工为一体的农业产业化国家重点龙头企业，日均生产150吨鸡蛋。这么大的产量，如何确保生产安全呢？

“鸡蛋出在鸡身上。如果鸡出了问题，那么鸡蛋势必会受到影响。”峪口禽业公司平谷流动蛋鸡超市总经理夏传道介绍，目前企业建立了标准化配套、专业化生产和规模化饲养的4A级雏鸡打造工程。“蛋鸡、饲料都是由我们控制，这是对鸡蛋的最大保障。”

在孵化厂的监控室，记者看到，一栏栏蛋鸡东张西望，而无论是饲料还是产下的蛋，都会通过专门的传送带自动输入输出，鸡舍的

温度、湿度和通风情况也一目了然。

夏传道告诉记者，峪口禽业除了拥有3个具有自主知识产权的优质蛋鸡品种，还采用“专业、专一、专用”的“三专”饲料，确保养殖户饲料投入品安全、有效、无残留，提升了鸡群体质，减少免疫、投药次数，确保鸡蛋产品安全。公司严格筛选饲料原料供应商，保障饲料从原料到加工到供应鸡蛋的安全。

“在生产过程中首先要规范制度。不同企业执行的标准不一致、标准体系管理层次

不齐，就容易出现问题。蛋鸡行业无论生产、加工还是运输，任何一个环节都不能出现问题。这需要具备先进的工艺，也要确保原料安全。”夏传道说。

“追溯”还是不容易

峪口禽业旗下的北京市华裕食品有限公司总经理王广胜表示，从公司饲养鸡舍出来的鸡蛋都会有自己的出生日期并被记录在

案，公司饲养的鸡和老百姓产的鸡也都是清楚区分。

不过，尽管峪口禽业已形成了完善的鸡蛋安全生产模式，但是要实现鸡蛋可追溯并不容易。

“想通过追溯了解到这枚鸡蛋的信息，来自哪个鸡舍，甚至知道这个蛋是哪只鸡产的，这是一个非常浩大的工程。”王广胜表示，相对于肉类、鱼类等食品，鸡蛋有其特殊性：由于鸡蛋来自活体，首先要对母鸡进行监测；此外，每只鸡的产蛋量很大，鸡蛋又属于易碎品，这就在可追溯过程中增添了很多附加成本；再者，鸡蛋拥有农产品和原料双重属性，这些都给可追溯增加了难度。因此，从母鸡生下蛋到最终上到老百姓的餐桌，鸡蛋要实现完整的可追溯尚需时日。

“可追溯毕竟是作为一种被动的倒逼机制，要解决根本问题，还是要从源头确保鸡蛋产品安全。”王广胜说，从消费角度来说，高端超市消费者或许有这样的需求。但目前市面上95%的鸡蛋销售还是通过批发市场，只有很小比例的高端产品来自超市销售。

“从目前来看，我们能够做到饲养、生产、到鸡生下蛋这些环节的追溯安全，从我们这出去的鸡蛋肯定没有问题。但到了经销商那里，如何进一步加工、存储、运输，那就是新的领域了。”夏传道说。